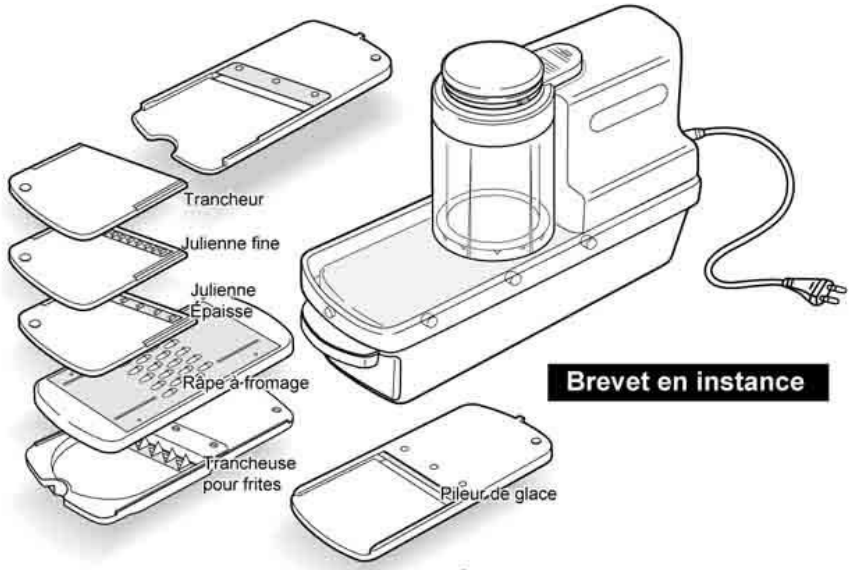
HSS

Notice d'utilistation de la mandoline éclair

Modèle # : Z3028A



Brevet en instance

Merci d'avoir acheté notre produit

Veuillez lire cette notice d'utilisation entièrement afin d'utiliser cet appareil correctement.

Veuillez également conserver cette notice pour toute utilisation future.

TABLE DES MATIERES

Mesures de sécurité.....1-2

Identification et caractéristiques du produit.....3

Utilisation
Assemblage.....4
Fonctionnement.....5-6

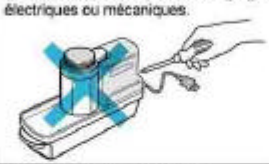
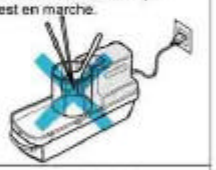
Utilisation de chaque plaque
(1) Tranche.....7-8
(2) Julienne.....9-10
(3) Trancheuse pour frites.....11
(4) Râpe à fromage.....12
(5) Pileur de glace.....13

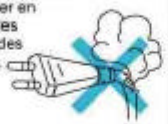
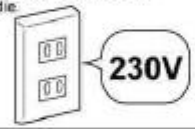
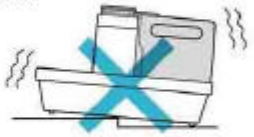
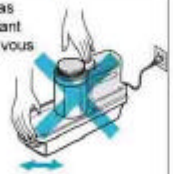
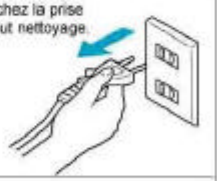
Entretien et rangement.....14
Conseils de sécurité.....15
Guide de dépannage.....16

1 MESURES DE SECURITE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez un appareil domestique électrique, vous devez toujours suiver des précautions élémentaires de sécurité y compris ce qui suit :

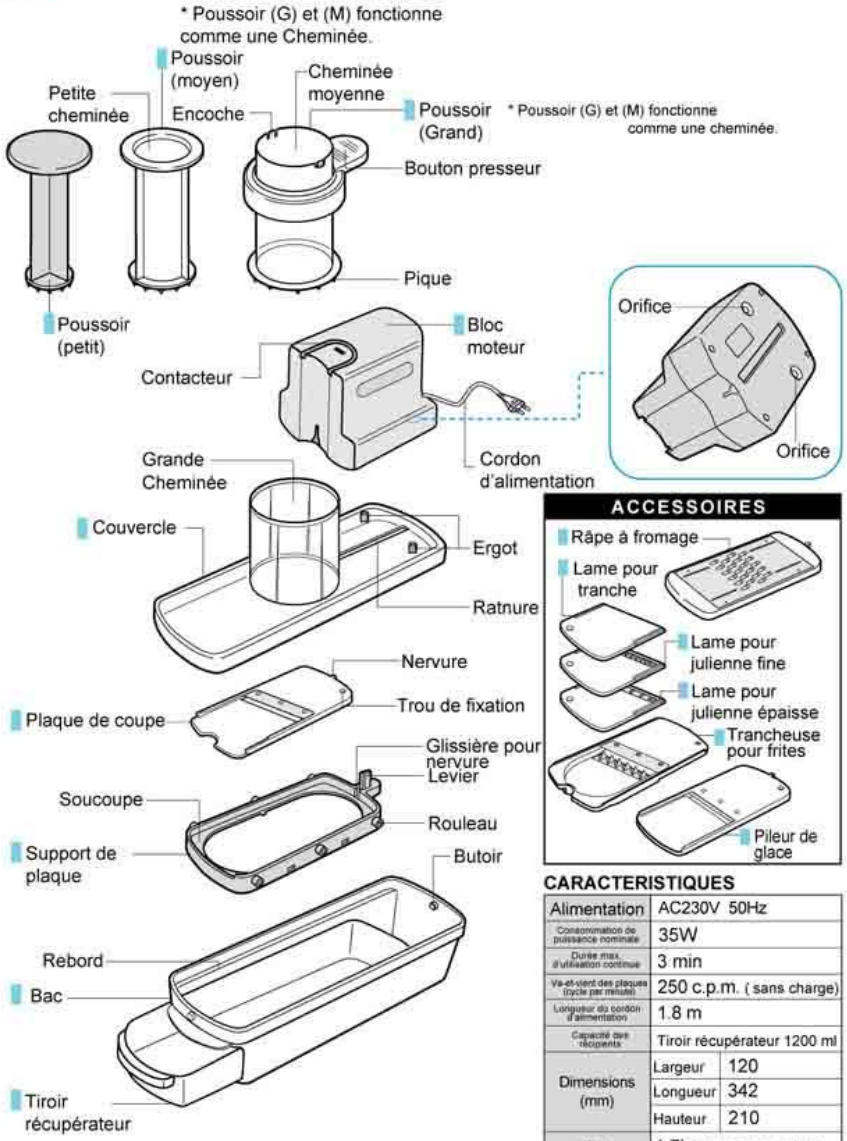
AVERTISSEMENT : veuillez suivre ces instructions pour utiliser cet appareil. N'en faites pas un mauvais emploi.

	Ne pas mettre l'appareil en marche si le cordon électrique ou la prise sont défectueux ou après défaillances de l'appareil, chutes ou toutes autres défaillances. Rapportez le produit au service après-vente compétent le plus proche de chez vous pour le faire contrôler, réparer ou pour tous réglages électriques ou mécaniques. 		Ne pas laisser l'appareil à porter des enfants ou toute personne non responsable.
	Pour vous protéger contre les risques de choc électrique, ne placez pas le bloc moteur sous l'eau ou sous tout autre liquide.		Les lames sont aiguisées. Manipulez-les avec précaution. Surtout lorsque vous retirez les poussoirs et la lame du bac récupérateur, lorsque vous videz le bac et lors du nettoyage.
			Ne retirez pas les poussoirs, ne placez pas de baguettes ni des cuillères dans la cheminée lorsque l'appareil est en marche. 
	Gardez les mains et les ustensiles hors du bac récupérateur lors du tranchage afin de réduire les risques de blessures graves ou d'endommagement du produit. Vous pouvez utiliser un racloir uniquement lorsque le robot trancheur n'est pas en marche.		Evitez le contact avec des pièces mobiles. Gardez les mains, les cheveux, les vêtements ainsi que les spatules ou autres ustensiles hors de la portée des couteaux lorsque l'appareil est en marche afin de réduire les risques de blessures et/ou d'endommagement du produit.
	L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par le fabriquant risque de provoquer un incendie, un choc électrique ou des blessures.		Ne laissez pas le cordon électrique pendre d'une table ou d'un plan de travail.
	Ce produit doit être utilisé avec le Bac, le couvercle et les Grands Poussoirs correctement fixés.		Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabriquant, son service après-vente ou une personne qualifiée afin d'éviter tout danger.

	Assurez-vous que l'appareil est en position « OFF » lorsque vous ne l'utilisez pas, avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer. Tenez la prise lorsque vous la débranchez.		Ne laissez pas le cordon électrique pendre d'une table ou d'un plan de travail.
			Retirez d'abord les couteaux avant de récupérer les légumes transformés, vous risqueriez de vous couper.
	Ne laissez pas le cordon électrique entrer en contact avec des surfaces chaudes comme le four. 		Ne pas endommager, transformer, plier, tordre, enrouler ou placer des choses lourdes sur le cordon d'alimentation, afin d'éviter tous risques d'incendie, de choc électrique.
	Utilisez uniquement avec la tension nominale spécifiée afin d'éviter tous risques de choc électrique ou d'incendie. 		Utilisez l'appareil sur une surface plane. 
	Ne vous servez pas d'un outil pour appuyer sur le contacteur. Vous risqueriez de vous blesser et d'endommager le produit.		Débranchez toujours l'appareil de l'alimentation électrique s'il est laissé sans surveillance et avant tout montage, démontage et nettoyage.
	Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation, vous risqueriez de vous blesser. 		Débranchez la prise avant tout nettoyage. 
	N'introduisez jamais les aliments avec la main. Utilisez toujours un poussoir.		N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur. Ce produit est conçu exclusivement pour une utilisation en intérieur.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

2 IDENTIFICATION ET CARACTERISTIQUES DU PRODUIT



ACCESSOIRES

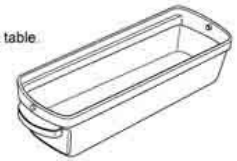
CARACTERISTIQUES

Alimentation	AC230V 50Hz	
Consommation de puissance nominale	35W	
Durée max. d'utilisation continue	3 min	
Va-et-vient des plaques (cycle par minute)	250 c.p.m. (sans charge)	
Longueur du cordon d'alimentation	1.8 m	
Capacité des récipients	Tiroir récupérateur 1200 ml	
Dimensions (mm)	Largeur	120
	Longueur	342
	Hauteur	210
Poids	1.7kg (hors accessoires)	

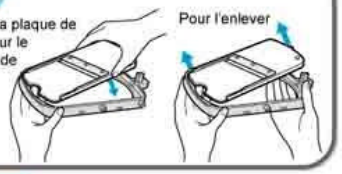
3 UTILISATION (exemple: avec plaque de coupe)

ASSEMBLAGE

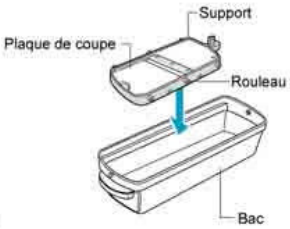
1 Placez le bac sur la table.



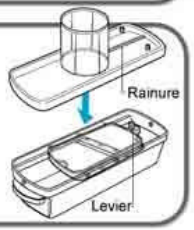
2 Placez la plaque de coupe sur le support de plaque.



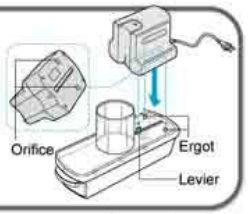
3 Placez le support muni de la plaque sur le rebord du bac. Assurez-vous que le levier du support est tourné vers le haut.



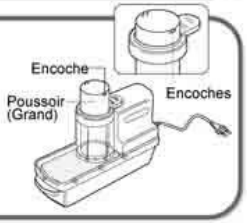
4 Posez le couvercle sur le bac. Placez la rainure du couvercle sur le levier du support.



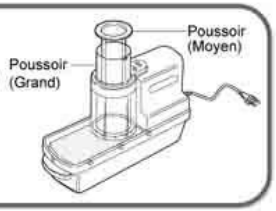
5 Connectez le bloc moteur au couvercle Placez les orifices du bloc moteur sur les ergots du couvercle.



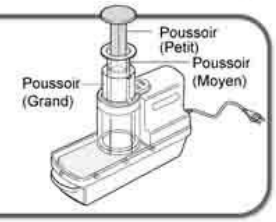
6 Insérez le poussoir (grand) dans la grande cheminée. Assurez-vous que les encoches se trouvent sur le dessus.



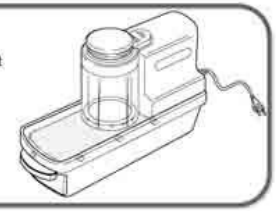
7 Insérez le poussoir (moyen) dans le poussoir (grand).



8 Insérez le Poussoir (petit) dans le poussoir (moyen).



9 L'appareil est prêt à fonctionner.

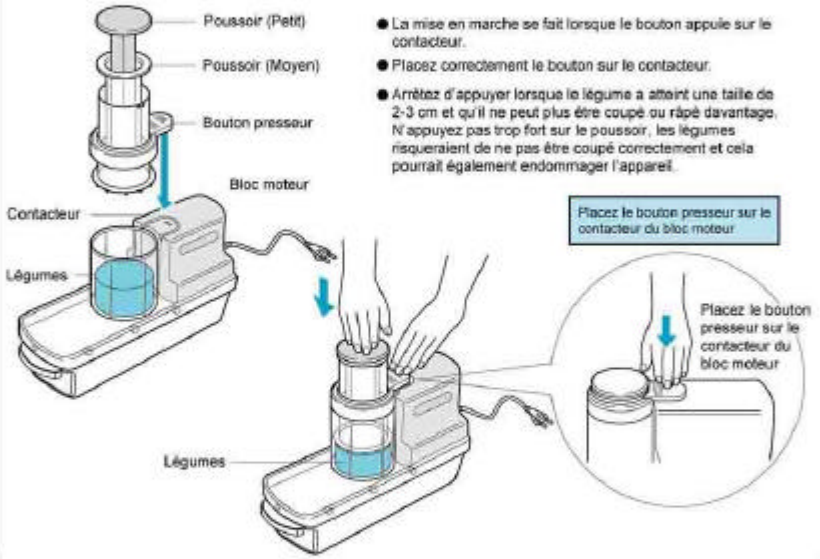


3 UTILISATION

FONCTIONNEMENT

1 Insérez les légumes dans la grande, moyenne ou petite cheminée.

2 Poussez les légumes dans la cheminée à l'aide du poussoir et maintenez le bouton presseur sur le contacteur du bloc moteur.



- La mise en marche se fait lorsque le bouton appuie sur le contacteur.
- Placez correctement le bouton sur le contacteur.
- Arrêtez d'appuyer lorsque le légume a atteint une taille de 2-3 cm et qu'il ne peut plus être coupé ou râpé davantage. N'appuyez pas trop fort sur le poussoir, les légumes risqueraient de ne pas être coupé correctement et cela pourrait également endommager l'appareil.

3 Retirez le bouton presseur, le bloc moteur et le couvercle.
- Veillez à bien retirer le bouton presseur du contacteur.

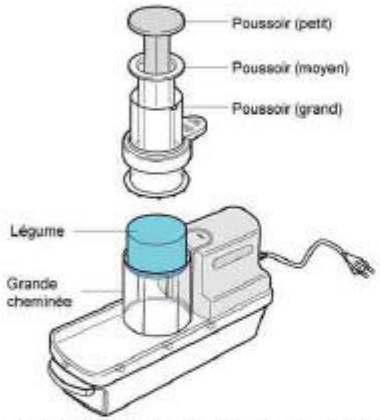
4 Débranchez l'appareil.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation

COMMENT INTRODUIRE LES LEGUMES / COMMENT CHOISIR LES CHEMINEES

Vous disposez de trois tailles de cheminées (Petite, Moyenne, Grande). Choisissez celle qui conviendra le mieux aux légumes choisis.

Pour des légumes épais

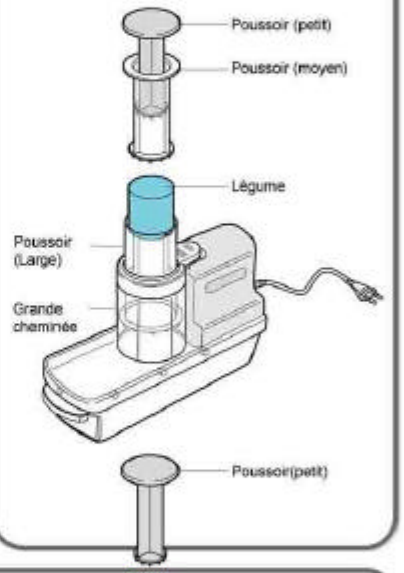
Introduisez les légumes dans la grande cheminée. Poussez avec trois poussoirs (petit, moyen, grand).



- Coupez les légumes à la dimension convenant à celle de la cheminée.
- Pour maintenir le légume droit, sa base doit être plate. Placez la face la plus épaisse vers le bas.
- Ne pas insérer de légumes interdits (voir pages 8 et 10)

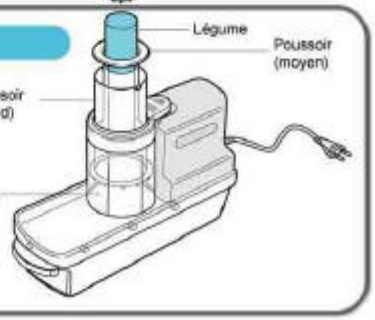
Pour des légumes de taille moyenne

Placez le poussoir (grand) sur la grande cheminée. Introduisez les légumes dans le poussoir (grand) et poussez avec les deux poussoirs (petit et moyen).



Pour des légumes fins

Insérez le poussoir (moyen) dans le poussoir (grand). Placez les poussoirs moyen et grand dans la grande cheminée. Introduisez les légumes dans le poussoir (moyen). Poussez avec le petit poussoir.



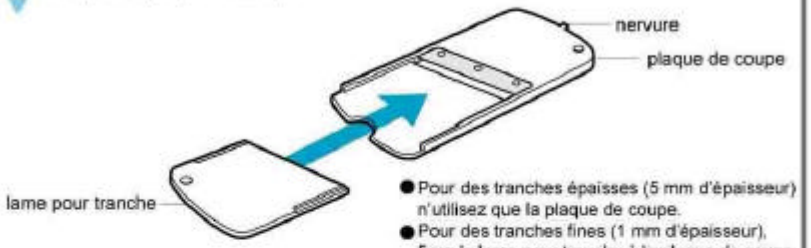
- POUR DE MEILLEURS RESULTATS, REPORTEZ-VOUS A « UTILISATION DE CHAQUE PLAQUE » EN PAGES 7-13.

3 UTILISATION

UTILISATION DE CHAQUE PLAQUE

1. POUR TRANCHER LES LEGUMES

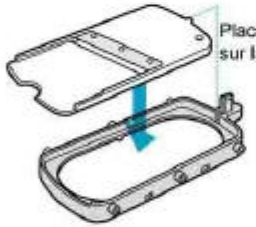
1 Préparez la plaque de coupe.

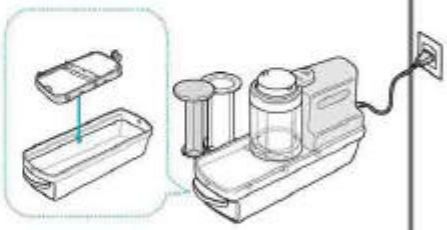


- Pour des tranches épaisses (5 mm d'épaisseur) n'utilisez que la plaque de coupe.
- Pour des tranches fines (1 mm d'épaisseur), fixez la lame pour tranche à la plaque de coupe.

2 Placez la plaque de coupe sur le support de plaque.

3 Placez le support de plaque / plaque de coupe sur le bac. Posez le couvercle et le bloc moteur sur le bac.

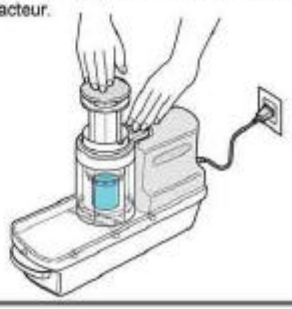




4 Introduisez les légumes dans la cheminée.

*Vous disposez de trois tailles de cheminées, grande (80 mm dia) / moyenne (60 mm dia) / petite (40 mm dia).

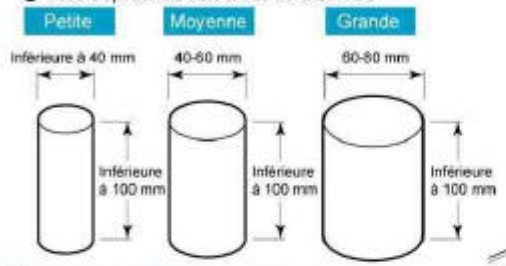
5 Poussez les légumes dans la cheminée à l'aide d'un poussoir. Et pressez le bouton sur le contacteur.



Préparation des légumes

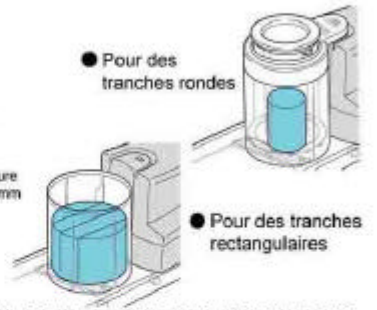
Avant d'engager les légumes dans la cheminée, épluchez-les et coupez-les à la dimension appropriée à la taille de la cheminée.

- Vous disposez de trois tailles de cheminée



Préparation de la coupe

Avant d'insérer les légumes dans la cheminée, coupez-les de la façon suivante afin qu'ils aient la forme désirée.



Aliments interdits

CET APPAREIL NE DOIT ETRE UTILISE QU'AVEC DES LEGUMES. NE L'UTILISEZ PAS AVEC D'AUTRES ALIMENTS.

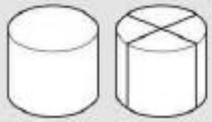
- ALIMENTS INTERDITS

- LEGUMES INTERDITS
  a. Légumes creux : poivron vert ou similaire
  b. Légumes mous : pousse de bambou bouillie, citron, kaki, tomate mûre, aubergine
  c. Autres : poireau, citrouille

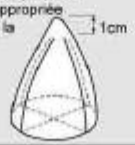
ASTUCE

- Quart de cercle

Pour les légumes longs (radis blanc ou similaire) coupez-les à la dimension puis en quart de cercle.



Pour les légumes coniques comme les carottes, placez la partie la plus large en bas, coupez-les en quart à la dimension appropriée à la taille de la cheminée.



- Fines lamelles de chou

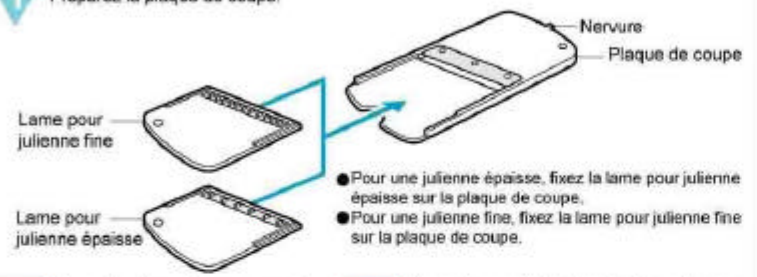
Utilisez la lame pour tranche et la plaque de coupe empilées. Coupez le chou à la dimension appropriée à la taille de la cheminée (1/8).

3 UTILISATION

UTILISATION DE CHAQUE PLAQUE

2. POUR FAIRE UNE JULIENNE

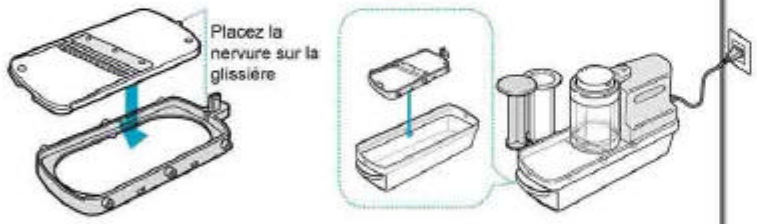
1 Préparez la plaque de coupe.



- Pour une julienne épaisse, fixez la lame pour julienne épaisse sur la plaque de coupe.
- Pour une julienne fine, fixez la lame pour julienne fine sur la plaque de coupe.

2 Placez la plaque de coupe sur le support de plaque.

3 Placez le support de plaque / plaque de coupe sur le bac. Posez le couvercle et le bloc moteur sur le bac.



4 Introduisez les légumes dans la cheminée.

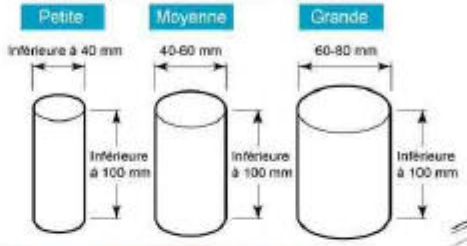
*Vous disposez de trois tailles de cheminées, grande (80 mm dia) / moyenne (60 mm dia) / petite (40 mm dia).

5 Poussez les légumes dans la cheminée à l'aide d'un poussoir. Et pressez le bouton sur le contacteur.

Préparation des légumes

Avant d'engager les légumes dans la cheminée, épluchez-les et coupez-les à la dimension appropriée à la taille de la cheminée.

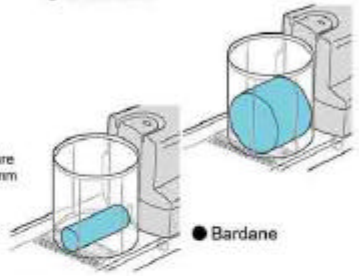
- Vous disposez de trois tailles de cheminée



Sens des légumes dans la cheminée

Placez les fibres du légume parallèles au sens de mouvement des couteaux.

- Radis blanc



Aliments interdits

CET APPAREIL NE DOIT ETRE UTILISE QU'AVEC DES LEGUMES.
NE L'UTILISEZ PAS AVEC D'AUTRES ALIMENTS.

- ALIMENTS INTERDITS

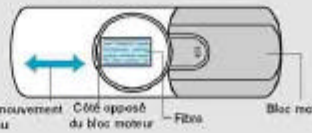
- LEGUMES INTERDITS

a. Légumes creux : poivron vert ou similaire
b. Légumes mous : pousse de bambou bouillie ou similaire

ASTUCE

- **Pour des légumes à petit diamètre**

Coupez les légumes dans le sens de la longueur pour qu'ils puissent passer dans la cheminée. Introduisez les légumes dans la cheminée de sorte que leur fibre soit parallèle au sens de mouvement des couteaux. Dans la cheminée, posez le légume à l'opposé du bloc moteur.



- **Julienne de radis**

Utilisez la plaque de coupe et la lame pour julienne fine emplées. Pelez le radis blanc et coupez-le en morceau de 8cm de long ou moins. Posez-le sur le côté, dans la cheminée, de sorte que ses fibres soient parallèles au sens de mouvement des couteaux.

- **Julienne de bardane**

Utilisez la plaque de coupe et la lame pour julienne épaisse emplées. Pelez la bardane et coupez-la en morceau de 8cm de long ou moins.

- **Julienne de concombre**

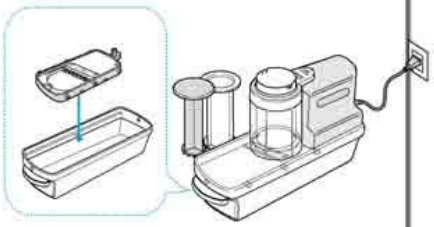
Utilisez la plaque de coupe et la lame pour julienne épaisse emplées. Coupez chaque extrémité et découpez-le en morceau de 8cm de long ou moins.

UTILISATION DE CHAQUE PLAQUE

3. RAPE POUR LES FRITES

1 Placez la trancheuse pour les frites sur le support de plaque.

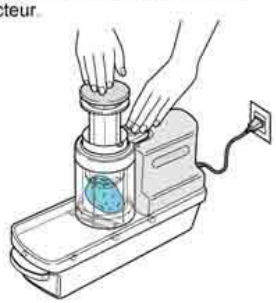
2 Placez la râpe sur le bac . Posez le couvercle sur le bac.



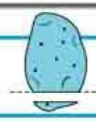
⚠ IMPORTANT Ne pas combiner la râpe pour les frites avec la râpe à fromage cela pourrait endommager votre appareil.

3 Insérez la pomme de terre dans la cheminée

4 Poussez la pomme de terre à l'aide du poussoir et pressez le bouton sur le contacteur.



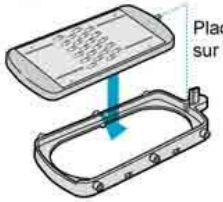
***Si la râpe ne tranche pas correctement la pomme de terre, nous vous conseillons de couper la base de la pomme de terre. De cette manière la pomme de terre restera à la verticale dars la cheminée.**



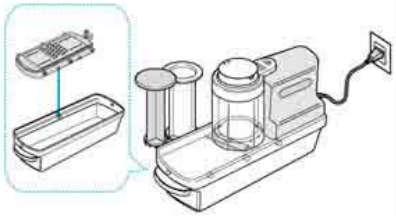
UTILISATION DE CHAQUE PLAQUE

4. UTILISATION DE LA RÂPE A FROMAGE

1 Placez la râpe à fromage sur le support de plaque.



2 Placez la râpe sur le bac. Posez le couvercle sur le bac.

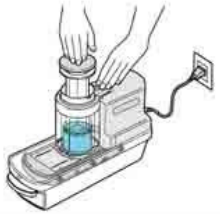


⚠ IMPORTANT Ne pas combiner le trancheur et la râpe à fromage cela pourrait endommager votre appareil.

3 Insérez le fromage dans la cheminée

*Vous disposez de trois tailles de cheminées, grande (80 mm dia) / moyenne (60 mm dia) / petite (40 mm dia).

4 Veillez à ne pas dépasser la quantité maximum indiquée



Préparation

Avant d'insérer le fromage retirez la croûte du fromage et coupez-le de maniere à ce qu'il s'insère sans difficulté dans la cheminée.

Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons de choisir du fromage à pâte dure et de le mettre à la verticale dans la cheminée.

3 UTILISATION

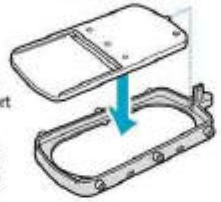
UTILISATION DE CHAQUE PLAQUE

5. POUR FAIRE DE LA GLACE PILEE

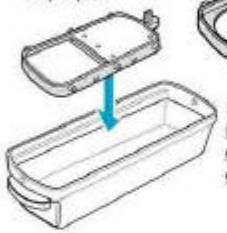
1 Montage du pileur de glace.

Ce robot est conçu pour piler la glace. Ne l'utilisez pas avec d'autres aliments ou légumes.

Placez la nervure dans la glissière.



Posez le pileur de glace sur le support de plaque.



Posez le support de plaque et le pileur de glace sur le rebord du grand bac récupérateur.

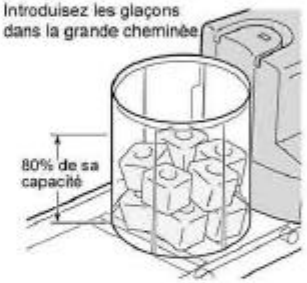
2 Préparez la glace.

Servez-vous des glaçons de votre réfrigérateur.

N'UTILISEZ PAS LES GROS BLOCS DE GLACE VENDUS DANS LE COMMERCE.

3 Pour mettre la glace.

Introduisez les glaçons dans la grande cheminée.



4 Fonctionnement.

Placez le poussoir (grand) dans la grande cheminée. Pressez le bouton sur le contacteur.

5 Conseils de dégustation.

Disposez la glace pilée dans une coupelle et dégustez-la accompagnée de sirop ou de votre garniture préférée.

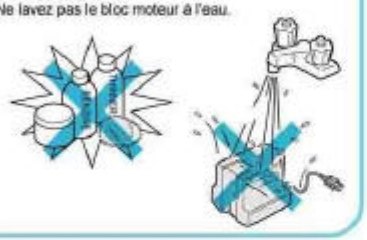
Vous pouvez également préparer des glaçons avecvos jus de fruits préférés et vous régalez de glace pilée aromatisée.

4 ENTRETIEN ET RANGEMENT

AVANT TOUT NETTOYAGE OU ENTRETIEN, VEILLEZ À DEBRANCHER LA PRISE

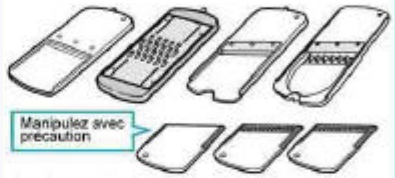
Bloc moteur

- Utilisez un chiffon humide pour nettoyer le bloc moteur.
- N'utilisez pas de benzine, d'alcool, de poudre abrasive, qui risqueraient de rayer, décolorer ou crevasser le produit.
- Ne lavez pas le bloc moteur à l'eau.



Plaques

- Lavez à l'eau courante à l'aide d'une brosse.
- Essuyez soigneusement et rangez.



Avec les carottes, les plaques risquent de se colorer sans que cela n'affecte les performances du produit. Dans ce cas, lavez avec un détergent après utilisation.

Poussoir

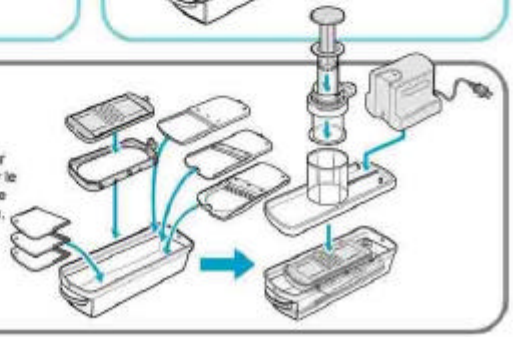
- Dissolvez un détergent neutre dans de l'eau tiède (40 °C). Immergez les poussoirs dans l'eau tiède. Rincez à l'eau claire et essuyez soigneusement.

Couvercle, Récipients

- N'utilisez pas de benzine, d'alcool, de poudre abrasive, qui risqueraient de rayer, décolorer ou crevasser le produit.
- Lavez à l'eau tiède (40 °C) avec un détergent neutre.

Rangement

- Placez les plaques dans le grand bac récupérateur. Placez la plaque de coupe sur le support de plaque. Placez l'ensemble sur le petit bac récupérateur, puis posez-le dans le grand bac récupérateur. Posez le couvercle, le bloc moteur et les poussoirs sur le bac.



5 CONSEILS DE SECURITE

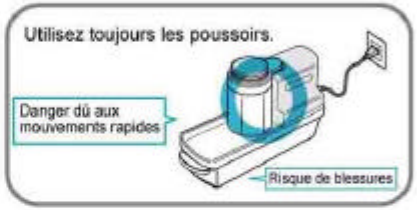
Suivez ces instructions pour faire fonctionner l'appareil. N'en faites pas un mauvais emploi.

NE PAS METTRE EN MARCHE SANS LEGUME.

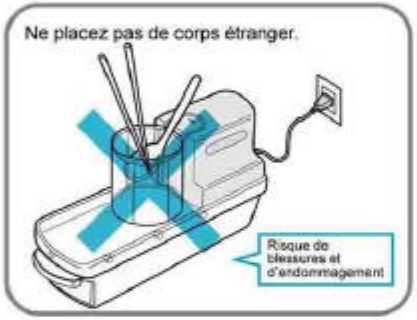
Déconnectez le bouton presseur du contacteur lorsque vous placez ou que vous enlevez les légumes.

N'utilisez pas l'appareil avec des aliments interdits.

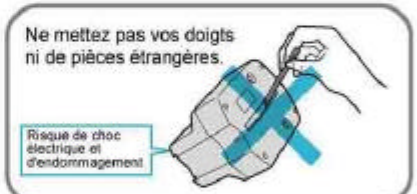
Utilisez toujours les poussoirs.



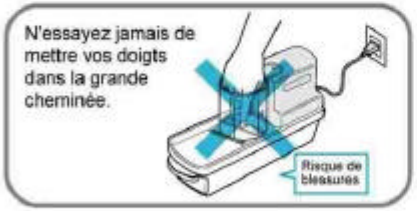
Ne placez pas de corps étranger.



Ne mettez pas vos doigts ni de pièces étrangères.



N'essayez jamais de mettre vos doigts dans la grande cheminée.



Maintenez le bloc moteur loin de l'eau.

Manipulez les couteaux avec précaution, surtout lorsque vous retirez les plaques et les lames du bac récupérateur, que vous videz le récipient et lors du nettoyage.

Ne pas laisser l'appareil à porter des enfants ou toute personne non responsable.

6 GUIDE DE DEPANNAGE

En cas de problème

QUAND	CAUSE	SOLUTION
Le contact ne se fait pas	Le bouton presseur et le contacteur ne sont pas en place	Placez le contacteur correctement
	Une substance étrangère est coincée dans le contacteur	Retirez la substance étrangère
	Le mouvement cesse en raison d'une charge excessive	Débranchez la prise et retirez les légumes après 1 heure, pas avant.
La plaque ne bouge pas	Une substance étrangère est coincée autour du rebord du grand bac récupérateur	Retirez la substance étrangère
	Une substance étrangère est coincée dans l'enfoncement du bloc moteur	Retirez la substance étrangère
	Il y a trop de légumes dans le bac récupérateur	Retirez les légumes transformés
Vibration excessive	L'appareil n'est pas posé sur une surface plane	Utilisez sur une surface plane